
TAGLIOLINI CON VERDURE CREMOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 2 zucchine,
- 1 peperone rosso,
- 2 porri,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- alcuni steli di erba cipollina,
- 2 tuorli d'uovo,
- 150 g di mascarpone,
- 40 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini o a pezzetti le zucchine e il peperone e affettate sottili i porri.

Riunite le verdure, preparate in una casseruola con olio, regolate di sale e fate cuocere a fuoco basso, con il coperchio, per circa 20 minuti.

Intanto riempite una pentola d'acqua e portatela a ebollizione.

Salatela, quindi aggiungete i tagliolini.

Sbattete i tuorli in una ciotola con il parmigiano e il mascarpone, poi unite l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici e le verdure cotte.

Scolate la pasta al dente, senza sgocciolarla troppo, e conditela con il composto preparato.

Mescolate con cura, aggiungete una macinata di pepe e servite.